Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 21.09.2024 12:28:41
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba1172f755a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н. И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ВМПиБ
_____ /Моргунова Н.Л./
«28» августа 2024 г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки	**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность (профиль)	**Технология и организация предприятий общественного питания**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Выпускающая кафедра	**Технологии продуктов питания**

Разработчик(и): доцент, Фоменко О.С. _____ (подпись)

Саратов 2024

Содержание

1. Основные положения 3
2. Государственные аттестационные испытания 3
3. Требования, предъявляемые к ВКР 3
4. Порядок размещения текстов ВКР в электронно-библиотечной системе университета и их проверки на объём заимствования 5
5. Материалы для оценки ВКР и результатов их защиты 7
Приложения 9

1. Основные положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация предприятий общественного питания разработана на основании Положения о государственной итоговой аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, реализуемым в ФГБОУ ВО Вавиловский университет, утверждённого приказом ректора от 30 августа 2022 г. № 57-ОД, а также Порядка разработки (актуализации) программ государственной итоговой аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, реализуемым в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, утверждённого приказом ректора от 29 августа 2017 г. № 552-ОД.

1.2. Объём государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология и организация предприятий общественного питания составляет 9 зачетных единиц.

2. Государственные аттестационные испытания

2.1. Государственная итоговая аттестация обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология и организация предприятий общественного питания проводится в форме подготовки и защиты выпускной квалификационной работы (далее – ВКР).

2.2. Государственные аттестационные испытания проводятся в сроки, установленные календарным учебным графиком по основной профессиональной образовательной программе.

2.3. Защита ВКР по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология и организация предприятий общественного питания проводится на территории ФГБОУ ВО Вавиловский университет (далее – университет).

3. Требования, предъявляемые к ВКР

3.1. Выпускная квалификационная работа (далее – ВКР) – это форма итоговой аттестации обучающегося, завершающего процесс освоения ОПОП, представляющая собой выполненную обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности в области и (или) сфере, устанавливаемой основной профессиональной образовательной программой,

утверждённой решением Ученого совета ФГБОУ ВО Вавиловский университет от 28.08.2024 г. Протокол № 9.

3.2. По направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология и организация предприятий общественного питания допускается выполнение ВКР в виде выпускной квалификационной работы.

3.3. Основными форматами ВКР являются:

– академический формат – исследование, осуществляемое в целях получения новых знаний о структуре, свойствах и закономерностях изучаемого объекта (явления).

– проектно-исследовательский формат – разработка (индивидуально или в составе группы) прикладной проблемы, в результате которой создается некоторый продукт – проектное решение.

3.4. Примерный перечень тем ВКР по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология и организация предприятий общественного питания:

1. Организационно-технологическое проектирование хинкальной на 64 места с магазином-кулинарией на 1 рабочее место;
2. Организационно-технологическое проектирование цеха шашлычной на 84 места;
3. Проектное решение чебуречной на 40 мест с экспресс-окном;
4. Организация производственно-торговой деятельности ресторана при гостиничном комплексе на 180 мест;
5. Разработка ассортимента десертов с использованием вторичного сырья сокобара буфета коворкинг центра УК 3 ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ;
6. Разработка мучных кондитерских изделий функционального назначения с использованием регионального растительного сырья;
7. Разработка ассортимента десертов с использованием вторичного сырья сокобара буфета коворкинг центра УК 3 ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ;
8. Проектное решение ресторана на 70 мест с винным баром на 24 места;
9. Технологическое проектирование кафе театрального на 100 мест;
10. Технологическое проектирование суши кафе на 70 мест со службой доставки;
11. Организационно-технологическое проектирование гамбургерной на 44 места с экспрес-окном
12. Проектное решение ресторана выездного обслуживания в г. Энгельсе;
13. Организационно-технологическое проектирование траттории на 46 мест с летней верандой;
14. Проектное решение ресторана на 92 места с развлекательной программой;
15. Разработка специализированной кулинарной продукции из нетрадиционного рыбного сырья и проект рыбного цеха на 3 тонны в смену;
16. Организация производственно-торговой деятельности молодежного кафе на 69 места;

17. Проектное решение авто-бистро с пропускной способностью 20 автомобилей в час;

18. Проектное решение ресторана с корейской кухней «Сеул» на 60 мест;

19. Анализ потребительских предпочтений детских адаптированных сухих молочных смесей и исследование некоторых аспектов их безопасности;

20. Проектное решение диетической столовой на 86 мест;

21. Технологическое проектирование ретробара на 65 мест;

22. Проектное решение кафе-кондитерского на 40 мест с кондитерским цехом на 4000 изделий в смену;

23. Проектное решение столовой при воинской части;

24. Организационно-технологическое проектирование ресторана при ночном клубе;

25. Технологическое проектирование гастро-кафе на 56 мест;

26. Технологическое проектирование при санатории на 300 проживающих;

27. Организационно-технологическое проектирование столовой, работающей по системе «True Cost»;

28. Организация производственно-торговой деятельности семейного кафе на 120 мест;

29. Организация производственно-торговой деятельности пиццерии на 80 мест;

30. Организационно-технологическое проектирование пищеблока ДОЛ;

31. Технологическое проектирование ресторана на 72 места с коктейль-баром на 24 места;

32. Проектное решение пивного кафе на 60 мест;

33. Технологическое проектирование столовой турбазы на 200 мест;

34. Проектное решение кафе с европейской кухней, работающего по методу «Fusion»;

35. Организация производственно-торговой деятельности социальной столовой на 80 мест;

36. Разработка масляного бисквита для аглютенового питания;

37. Разработка бисквита основным способом на основе безглютенового сырья;

38. Организация производственно-торговой деятельности столовой при школе-интернате.

3.5. Требования к структуре, порядок выполнения и оформления ВКР представлены в методических указаниях для выполнения ВКР (*приложение 1 к программе ГИА*).

4. Порядок размещения текстов ВКР в электронно-библиотечной системе университета и их проверки на объём заимствования

4.1. Тексты ВКР, выполненные обучающимися по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль) Технология и организация предприятий общественного питания, размещаются в электронно-библиотечной системе (далее ЭБС) университета и проверяются на объем заимствования.

4.2. Законченная ВКР предоставляется руководителю для проверки самостоятельности её выполнения в печатном и электронном виде в соответствии с установленными требованиями (Приложение 1) не позднее, чем за 10 дней до защиты и проверяются на самостоятельность их разработки с использованием системы «ВКР-ВУЗ», размещенной на сайте: http://www.vkr-vuz.ru.

4.3 При предоставлении ВКР руководителю, обучающийся заполняет и подписывает заявление (Приложение 2). В заявлении обучающий подтверждает факт отсутствия в ВКР заимствований из печатных и электронных источников третьих лиц, не подкрепленных соответствующими ссылками, и информированность о возможных санкциях в случае обнаружения плагиата. Непредставление обучающимся заявления является автоматическим не допуском к защите ВКР.

4.4. Проведение проверки ВКР на объем заимствований организует заведующий кафедрой «Технологии продуктов питания». Заведующий кафедрой назначает ответственного за размещение текстов ВКР в ЭБС университета и их проверку на наличие неправомерного заимствования, и необоснованного цитирования в системе «ВКР-ВУЗ» из числа профессорско-преподавательского состава кафедры (далее ответственный).

4.5. Ответственный проводит проверку представленной работы в системе «ВКР-ВУЗ в течение 3 рабочих дней после предоставления обучающимся заявления и электронного варианта ВКР. После проверки оригинальности текста ответственный формирует справку о результатах проверки.

4.6. Правомерно заимствованными могут быть следующие материалы:

- официальные документы федеральных государственных органов и органов местного самоуправления муниципальных образований, в том числе законов, других нормативных актов, судебные решения, иные материалы законодательного, административного и судебного характера, официальные документы международных организаций, а также их официальные переводы;
- государственные символы и знаки (флаги, гербы, ордена, денежные знаки и тому подобное), а также символы и знаки муниципальных образований;
- произведения народного творчества (фольклор), не имеющие конкретных авторов;
- сообщения о событиях и фактах, имеющие исключительно информационный характер;
- устойчивые выражения;
- ранее опубликованные материалы автора работы (самоцитирование).

4.7. Не считаются воспроизведением / цитированием включенные в текст ВКР:

- исходные формулы, шапки типовых таблиц, графиков и диаграмм, библиографические описания источников (кроме списков использованных источников, воспроизведенных большими фрагментами или целиком);

- фрагменты нормативных правовых актов и локальных актов организаций, предприятий, включенные в текст ВКР в качестве иллюстраций и примеров (при соблюдении правил цитирования).

4.8. В случае если объем заимствованного текста в ВКР превышает суммарный допустимый предел, то цитируемые фрагменты целесообразно переносить в приложения, в частности в случае цитирования нормативных правовых актов и локальных актов организаций, предприятий, учреждений.

4.9. Использование заимствованного текста без ссылки на автора и / или источник заимствования в ВКР не допускается.

4.10. Если ВКР содержит оригинального текста менее 70% от общего объема работы, она должна быть возвращена обучающемуся на доработку и пройти повторную проверку не позднее 3 календарных дней до даты защиты. Окончательное решение о корректности использования заимствований в ВКР обучающегося принимает руководитель ВКР.

4.11. Руководитель оформляет отзыв на ВКР с учетом результатов проверки на плагиат и представляет его вместе с ВКР и справкой о результатах проверки на наличие заимствований на утверждение заведующему кафедрой, который принимает решение о допуске к защите.

4.12. При несогласии обучающегося с решением руководителя по результатам проверки ВКР системой «ВКР-ВУЗ», заведующий кафедрой «Технологии продуктов питания» назначает комиссию из числа преподавателей кафедры для принятия окончательного решения о корректности использования заимствований в письменной работе и о допуске ее к защите. При этом обучающийся имеет право изложить свою позицию комиссии относительно самостоятельности выполнения им ВКР.

4.13. Размещению в ЭБС университета в течение 10-ти дней после защиты ВКР подлежат тексты ВКР обучающихся, по итогам защиты которых получены положительные оценки, за исключением работ, содержащих сведения, составляющих государственную тайну. Тексты выпускных квалификационных работ размещаются в ЭБС университета на основании личного разрешения обучающегося (Приложение 3).

4.14. Доступ к базе данных ВКР должен быть обеспечен в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, с учетом изъятия производственных, технических, экономических, организационных и других сведений, в том числе о результатах интеллектуальной деятельности в научно-технологической сфере, о способах осуществления профессиональной деятельности, которые имеют действительную или потенциальную коммерческую ценность в силу неизвестности их третьим лицам, в соответствии с решением правообладателя.

5. Материалы для оценки результатов защиты ВКР

Материалы для оценки ВКР и результатов защиты представлены в виде оценочных материалов для проведения ГИА (*Приложение 2 к программе ГИА*).

Программа рассмотрена на заседании кафедры Технологии продуктов питания «18» августа 2024 года (протокол № 15).

Приложение 1

Требования к ВКР для проверки в системе поиска заимствований

Выпускная квалификационная работа должна представлять собой единый файл в формате *.doc или *docx., включающий в себя:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основную часть работы (главы);
- заключение;
- список литературы.

Название файла: ВКР_Фамилия Имя Отчество_ФВМПиБxxx,

где: xxx - номер учебной группы обучающегося.

Приложение 2

Заявление о самостоятельном характере ВКР

Я,_____

(Ф.И.О)

обучающийся ___курса факультета ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология и организация предприятий общественного питания заявляю, что в моей выпускной квалификационной работе на тему:_____

_____

_____

представленной в Государственную экзаменационную комиссию для защиты, не содержится элементов плагиата.

Все прямые заимствования из печатных и электронных источников имеют соответствующие ссылки.

Я ознакомлен(-а) с действующим Положением о порядке проведения проверки выпускных квалификационных работ, обучающихся на наличие заимствованного текста и их размещения в электронно-библиотечной системе в ФГБОУ ВО Вавиловский университет, в соответствии с которым обнаружение плагиата является основанием для отказа в допуске ВКР к защите и применения дисциплинарных взысканий вплоть до отчисления из университета.

Подпись

Дата

Приложение 3

РАЗРЕШЕНИЕ
на размещение выпускной квалификационной работы в ЭБС

1. Я,_____
(фамилия, имя, отчество)

паспорт серии №_____, выдан _____
_____
(указать, когда и кем выдан паспорт)
зарегистрирован(-а) по адресу:_____
_____
являющийся (-аяся) обучающимся _____
_____
(факультет/отделение, группа)
_____
(наименование учебного заведения)

разрешаю безвозмездно воспроизводить и размещать (доводить до всеобщего сведения) в полном объеме написанную мною в рамках выполнения образовательной программы выпускную квалификационную работу (бакалавра / дипломную работу / магистерскую диссертацию)
(нужное подчеркнуть)
на тему:_____
_____
(название работы)

(далее - ВКР) в сети Интернет на платформе «ВКР-ВУЗ.рф» электронно-библиотечной системы, расположенной по адресу http://www.vkr-vuz.ru (далее - Интернет-портал), таким образом, чтобы любой пользователь данного портала мог получить доступ к ВКР из любого места и в любое время по собственному выбору, в течение всего срока действия исключительного права на ВКР.

2. Я подтверждаю, что ВКР написана мною лично, в соответствии с правилами академической этики и не нарушает авторских прав иных лиц. Все прямые заимствования из печатных и электронных источников имеют соответствующие ссылки и оформлены как цитаты.

3. Я понимаю, что размещение ВКР на Интернет-портале не позднее чем через 1 (один) год с момента подписания мною настоящего разрешения означает заключение между мной и ФГБОУ ВО Вавиловский университет (наименование учебного заведения) лицензионного договора на условиях, указанных в настоящем разрешении.

4. Я сохраняю за собой исключительное право на ВКР.

5. Настоящее разрешение является офертой в соответствии со статьей 435 Гражданского кодекса РФ. Размещение ВКР на Интернет-портале является акцептом в соответствии со статьей 438 Гражданского кодекса РФ.

Дата:_____ Подпись:_____